



TERESA RAIZ

PINOT GRIGIO

DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI



ZONA D'ORIGINE

Vigneti Teresa Raiz
(terreno morenico e collinare).

VITIGNI

100% Pinot Grigio.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

ANNO DI IMPIANTO

1966, 1991 e 2005.

DENSITÀ IMPIANTO

5400 ceppi per ettaro.

POTATURA

A cappuccina (doppio capovolto).

VENDEMMIA

Manuale, con cassette.

VINIFICAZIONE

In bianco, decantazione statica per 36 ore, aggiunta di lieviti selezionati, temperatura condizionata a 18-18,5 °C, affinamento sur lie per 3 mesi.

AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in tank di acciaio inox, dopo l'imbottigliamento almeno 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE

Giallo paglierino carico con riflessi ramati.

PROFUMO

Fine, elegante netti i frutti tropicali, con sentori di crosta di pane, più vanigliato con l'affinamento.

SAPORE

Morbido, asciutto, persistente, vellutato.

ABBINAMENTI

Antipasti caldi, minestre, piatti a base di crostacei e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

TERESA RAIZ

Società Semplice Agricola

Via della Roggia 22
33040 Povoletto UD Italia
PI/CF 02269550303
T +39 0432 679556
F +39 0432 664814
M info@teresaraiz.it
www.teresaraiz.it